

Mint saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3 kg (53.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (17.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.4%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.5%)	80 %	45
Ziarno	pale cookie	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	1 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mięta syryjska	30 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	mięta syryjska	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	10 min